

Locro de Calabaza



Ingredientes

Aceitunas de botija: 4 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Orégano: Cantidad necesaria

Pasta aji amarillo: 2 cda

Queso Fresco: 1/2 Taza

Cebolla blanca: 1 Unidad

Papa: 1 Unidad

Calabaza: 1 k

Maíz choclo: 1 Taza

PASTA DE AJO: Cantidad necesaria

Leche: 1/2 Taza

Guisantes: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla, poner a calentar aceite
- Picar la *cebolla* e incorporar a la olla junto con la pasta *ají* amarillo, la pasta de *ajo*, un poco de *orégano*.
- Cuando la *cebolla* se ablande y torne blanca, añadir la **calabaza** y la *papa*, ambas peladas y cortadas en cubos
- Remover.
- Luego agregar el *choclo* desgranado y volver a mezclar
- Tapar y cocinar a fuego medio de 7 a 8 minutos, hasta que la *calabaza* se ablande.
- Destapar y, con mucho cuidado, pisar con el tenedor sólo la *calabaza*
- Luego incorporar el queso fresco cortado en dados.
- Por último, añadir los guisantes
- Remover y corregir de sal
- Volver a tapar y cocinar a fuego medio por otros 5 minutos.
- Retirar y servir en un plato hondo
- Agregar más trozos de queso fresco y decorar con aceitunas enteras
- Si se quiere con algo de *arroz* blanco
- Por último, echar por arriba un poco de *huacatay* picado o de *cilantro* y *yerbabuena*
- Terminar con una rodajita de rocoto para que pique.
- Si se desea, acompañar con una pechuguita de *pollo* empanada y un poco de *arroz* blanco

Para la pasta de ajo

- Hornear 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conservar durante toda una semana.
- Luego que cortes las patatas en cubitos, déjalos remojando en agua para que no se oxiden.
- Si quieres elaborar un **locro** libre de lácteos, utiliza *tofu* en cambio de queso fresco y leche de soja o leche de *arroz*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/locro-de-calabaza>